

Pan de Plátano Especialmente Delicioso

Sadie Kauffman (USA/México)

Engrasar y enharinar dos moldes para pan, precalentar el horno a 180°C ó 350°F.

Ingredientes

- 3 ¼ tazas de harina común
- 2 cucharitas de té de bicarbonato
- ½ cucharita de té de canela
- ½ cucharita de té de sal

Mezclar estos ingredientes en un tazón mediano y poner aparte.

- 4 huevos a temperatura ambiente
- 2 ⅓ tazas de azúcar
- 1 taza de aceite vegetal
- 3 tazas de puré de plátanos muy maduros (aprox. 6 plátanos grandes)
- ¼ de taza de yogurt/crema ácida o jocoque
- 2 cucharitas de té de vainilla
- 1 ⅓ tazas de nueces tostadas y picadas (opcional)

Preparación:

Batir los huevos y el azúcar en un tazón grande, con batidora eléctrica, hasta que se vea amarillo pálido (aprox. 5 minutos). Agregar el aceite lentamente, batiendo continuamente a baja potencia. Agregar el puré de plátanos y mezclar. Finalmente agregar el yogurt/crema ácida y la vainilla. Agregar la mezcla de harina y las nueces a la mezcla anterior, hasta que esté unida — no mezclar en exceso. Verter la mezcla en los moldes ya preparados y hornear aproximadamente una hora. Los panes deben quedar bien dorados en la parte superior y aromáticos. Estarán listos cuando al insertar un cuchillo o palillo en el centro éste salga seco. Dejar enfriar unos minutos en los moldes y después voltearlos en una rejilla metálica para que se enfríen por completo. Creo que los sabores se integran mejor si se deja descansar los panes un rato antes de servirlos.

¡Buen Provecho!

